

<<食品商品学>>

图书基本信息

书名：<<食品商品学>>

13位ISBN编号：9787122048639

10位ISBN编号：7122048632

出版时间：2009-6

出版单位：化学工业

作者：薛璐//刘爱国

页数：200

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<食品商品学>>

### 内容概要

食品商品学是从商品学的角度来研究食品原料的产地、包装、贮运,产品的加工、包装、贮藏,及销售过程中的运输、销售方法、安全保障、包装规格、质量变化等内容的学科。书中系统讲述了果蔬、粮食、乳、肉、蛋、水产、罐头、软饮料、茶、酒、调味品、功能性食品的分类、理化特性、营养特性、加工工艺以及贮藏等内容。同时针对我国食品工业近年来的飞速发展增加了最新的相关食品理论知识。

《食品商品学》可以作为大专院校商品学专业及食品专业的教材,也可作为相关从业人员的参考书。

## &lt;&lt;食品商品学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 食品商品学研究的主要内容 第二节 食品的分类 第三节 食品的品质特性与品质保持 第二章 蔬菜和果品 第一节 蔬菜和果品的化学成分 第二节 蔬菜和果品的分类 第三节 蔬菜和果品的采收、分级、包装和运输 第四节 蔬菜和果品的贮藏 第五节 蔬菜和果品的加工品 第三章 粮食制品 第一节 主要粮食品种及其化学成分 第二节 粮食的贮藏 第三节 粮食制品 第四章 肉及肉制品 第一节 原料肉的产生 第二节 原料肉的形态、微观结构与成熟 第三节 原料肉的冷加工 第四节 肉制品的加热与杀菌 第五节 肉制品配方及工艺 第五章 乳及乳制品 第一节 概述 第二节 乳的成分和主要性质 第三节 原料乳的预处理 第四节 液态奶的生产 第五节 炼乳和奶粉的生产 第六节 发酵乳的生产 第六章 水产品 第一节 水产品的分类与特点 第二节 水产品的质量要求及保管 第三节 水产加工品 第四节 水产品的检验 第七章 禽蛋制品 第一节 蛋的结构 第二节 蛋的物理性质及蛋的营养价值 第三节 再制蛋 第四节 鲜蛋的检验 第五节 鲜蛋的贮藏 第八章 罐头食品 第一节 罐头食品的概念与分类 第二节 罐头食品的生产工艺 第三节 罐头食品的包装与贮藏 第四节 罐头食品的质量标准 第五节 罐头食品的检验 第九章 茶叶 第一节 茶叶的化学成分 第二节 茶叶的分类 第三节 各类茶的质量特点 第四节 茶叶质量的审评 第五节 茶叶的包装和贮藏 第十章 酒 第一节 酒的分类 第二节 白酒 第三节 啤酒 第四节 黄酒 第五节 葡萄酒与果酒 第六节 配制酒 第十一章 软饮料 第十二章 调味品 第十三章 保健食品 参考文献

## 章节摘录

第一章 绪论 第一节 食品商品学研究的主要内容 一、食品商品学的科学内涵 商品学是研究商品使用价值的一门科学，研究的中心内容是商品质量。

包括如何决定商品质量的商品自然属性（原料、成分、性质），评价商品质量，影响商品质量的商品包装、保管和养护，保证商品质量的管理，商品标准及标准化、研究商品质量的商品分类。

食品商品是市场流通、交换和经营中的特殊商品，也为食品商品学的研究限定了研究对象。食品商品学作为商品学的一个分支，是以食品商品质量和经营管理为核心内容进行研究其鉴别特征和使用（食用）价值的应用学科。

它从商品学的角度，阐述食品在流通领域中来源、产地、商品规格、质量的变化规律，以及与保证食品商品质量有关的经营管理等基本理论与实用鉴别技术问题。

换言之，食品商品学是一门研究在商品流通领域中如何保证食品安全性、有效性、稳定性的学科。

食品商品学研究的对象是食品，对于什么是食品，不同的国家和地区有着不同的解释。我国在《食品工业基本术语》（GB/T 1509—1994）中，将食品定义为：可供人类食用或饮用的物质，包括加工食物、半成品和未加工食品，不包括烟草或只作药品的物质。

《中华人民共和国食品卫生法》第五十四条，将食品定义为：各种供人食用或者饮用的成品和原料，以及按照传统既是食品又是药品的物品，但不包括以治疗为目的的物品。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>